NINJA®

BL830 series

OWNER'S GUIDE
GUIDE DU PROPRIÉTAIRE
GUÍA DEL USUARIO

www.ninjakitchen.com
1.877.646.5288

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
For Household Use Only

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED, INCLUDING THE FOLLOWING:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NINJA ULTIMA™ DUAL STAGE BLENDER.

POLARIZED PLUG

WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. **DO NOT modify the plug in any way.**

⚠WARNING:

The top blades are not affixed to the pitcher. They are removable and very sharp. Handle with care!

WARNING:

TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY:

1. To protect against electrical shock, do not submerge the appliance or allow the power cord to come into contact with water or any other liquid.
2. **DO NOT** allow young children to operate the appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3. Never leave an appliance unattended when in use.
4. Turn the appliance off and remove the power cord from the electrical outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the electrical outlet. Never pull from the power cord.
5. **DO NOT** abuse the power cord. Never carry the appliance by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.
6. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. This appliance has no serviceable parts. Return the appliance to EURO-PRO Operating LLC for examination, repair or adjustment.
7. **DO NOT** let the power cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces such as the stove.
8. Always use the appliance on a dry, level surface.

9. Keep hands, hair, clothing, as well as utensils out of container while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but only when the appliance is off.
10. **CAUTION:** The top blades are not affixed to the pitcher, they are removable and extremely sharp. When handling the top blades do not hold blades, but rather always hold by the shaft. **Blades are sharp. Handle carefully!**
11. Avoid contact with moving parts.
12. **DO NOT attempt to sharpen blades.**
13. **DO NOT** use the appliance if either set of blades are bent or damaged.
14. **DO NOT** operate this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
15. The use of attachments or accessories including canning jars, not recommended by the manufacturer, may result in fire, electric shock or personal injury.
16. **DO NOT** remove the container from the motor base while the appliance is in operation. Always unplug the unit when not in use.
17. To reduce the risk of injury, **NEVER** operate the appliance without the lid in place; **DO NOT** try to defeat or bypass the interlock mechanism. When using the top blades, make sure they are properly installed before operating the appliance.
18. **DO NOT** expose containers to extreme temperature changes.
19. **CAUTION: DO NOT** process hot foods or hot liquids. Allow hot ingredients to cool before processing.
20. **DO NOT** overfill.
21. **DO NOT** operate the appliance empty.
22. To reduce the risk of burns, always allow the appliance to cool before taking off parts and before cleaning.
23. If the appliance overheats, a thermal switch will become activated and shut off the motor. To reset, unplug the appliance and let it cool down for approximately 15 minutes before using again.
24. In the event that the unit overloads, the control panel lights will flash and the unit will shut down. Unplug the unit and wait 15 minutes to reset.
25. **THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.** Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
26. The maximum rating is based without the top blades inserted into the pitcher. This drives the greatest power. Other recommended attachments may draw significantly less power or current.
27. To reduce the risk of injury, never assemble the top blades in the pitcher without the pitcher properly attached to the motor base.
28. To avoid injury, never attempt to place the single serve blade assembly onto the motor base without first assembling the blade assembly to the single serve cup.

⚠WARNING: Extension cords are not recommended for use with this product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
Pour usage domestique seulement

CERTAINES CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE BASE DOIVENT TOUJOURS ÊTRE RESPECTÉES LORS DE L'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL ÉLECTRIQUE, NOTAMMENT :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE MÉLANGEUR À DEUX JEUX DE LAMES NINJA ULTIMA[MC].

FICHE POLARISÉE

AVERTISSEMENT : Afin de réduire les risques de décharge électrique, cet appareil a été muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche ne s'insère que dans un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien compétent afin d'installer la prise appropriée. **N'altérez la fiche d'AUCUNE façon.**

⚠ AVERTISSEMENT :

Les lames supérieures ne sont pas fixées au récipient. Elles sont amovibles et très tranchantes. Manipulez-les avec soin.

AVERTISSEMENT :

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION ET DE BLESSURES :

1. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas l'appareil et assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec l'eau ou un autre liquide.
2. **NE** permettez **PAS** aux jeunes enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'emploi par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
3. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
4. Veuillez éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage, l'assemblage ou le démontage des pièces. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche et retirez-la de la prise d'alimentation. Ne tirez jamais sur le cordon.
5. **PRENEZ SOIN** du cordon d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil en le tenant par le cordon. Ne débranchez jamais l'appareil de l'alimentation électrique en tirant sur le cordon. Agrippez plutôt la fiche et tirez dessus pour la débrancher.
6. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si sa fiche ou son cordon sont endommagés, s'il a fait défaut ou s'il a été échappé ou endommagé.Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Retournez l'appareil à EURO-PRO Operating LLC pour vérification, réparation ou réglage.
7. **NE** laissez **PAS** le cordon dépasser d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, comme la cuisinière.
8. Posez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.

9. Afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles hors du récipient pendant l'utilisation. Vous pouvez utiliser une raclette, mais seulement lorsque le mélangeur est éteint.
10. **MISE EN GARDE :** Les lames supérieures ne sont pas fixées au récipient; elles sont amovibles et très tranchantes. Lorsque vous manipulez les lames supérieures, ne les touchez pas directement; tenez l'arbre de cette pièce. **Les lames sont coupantes. Manipulez-les avec soin!**
11. Évitez le contact avec les pièces mobiles.
12. **NE tentez PAS d'affûter les lames.**
13. **N'**utilisez **PAS** l'appareil si l'un des jeux de lames est tordu ou endommagé.
14. **N'**utilisez **PAS** cet appareil sur une surface chaude ou près de celle-ci (brûleur à gaz, plaque électrique ou four chaud).
15. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris des bocaux de conserve, peut causer un incendie ou des blessures, ou entraîner l'électrocution.
16. **Ne** retirez **PAS** le récipient du bloc-moteur lorsque l'appareil est en marche. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
17. Pour réduire le risque de blessure, n'allumez **JAMAIS** l'appareil sans d'abord mettre le couvercle en place; **NE tentez PAS** de contourner ou de désactiver le mécanisme de verrouillage. Lorsque vous utilisez le jeu de lames supérieur, assurez-vous qu'il est bien installé avant d'utiliser l'appareiL.
18. **N'**exposez **PAS** les récipients à des changements extrêmes de température.
19. **MISE EN GARDE : NE** mélangez **PAS** des aliments ou des liquides chauds. Laissez refroidir les aliments chauds avant de les mélanger.
20. **NE** remplissez **PAS** excessivement le récipient.
21. **NE** faites **PAS** fonctionner l'appareil à vide.
22. Pour réduire les risques de brûlures, laisser toujours refroidir l'appareil avant de démonter les pièces et de nettoyer l'appareil.
23. En cas de surchauffe de l'appareil, le disjoncteur thermique coupe le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
24. En cas de surcharge de l'appareil, les témoins du panneau de commande clignoteront et l'appareil s'éteindra. Débranchez l'appareil et attendez 15 minutes pour qu'il se réinitialise.
25. **CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.** N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
26. La puissance maximale correspond à l'utilisation du récipient avec les lames supérieures intégrées. Cette utilisation exige la plus grande puissance. D'autres accessoires recommandés par le fabricant peuvent nécessiter une puissance ou un courant nettement inférieur.
27. Pour réduire le risque de blessure, n'insérez jamais le jeu de lames supérieur avant d'avoir fixé le récipient au bloc-moteur.
28. Pour éviter les blessures, ne jamais tenter de placer la lame pour portion individuelle sur le bloc moteur sans avoir, au préalable, vissé la lame au gobelet de portion individuelle.

⚠ AVERTISSEMENT :

Il n'est pas recommandé d'utiliser des rallonges électriques pour brancher cet appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD
Para uso doméstico solamente

AL USAR APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE DEBE SEGUIR PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU LICUADORA NINJA ULTIMA[MR] DUAL STAGE

ENCHUFE POLARIZADO

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto posee un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe sólo puede conectarse a un tomacorriente polarizado de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún así no entra completamente, llame a un electricista calificado para que instale un tomacorriente apropiado. **NO intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

⚠ ADVERTENCIA:

Las cuchillas superiores no están fijas a la jarra. Son removibles y muy filosas. ¡Trátelas con cuidado!

ADVERTENCIA:

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA O DAÑOS PERSONALES:

1. Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con agua o cualquier otro líquido.
2. **NO** permita que los niños pequeños usen el artefacto o que lo traten como un juguete. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
3. Nunca deje un artefacto desatendido cuando lo use.
4. Apague el artefacto y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente cuando no lo use, antes de colocarle o quitarle partes y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
5. **NO** maltrate el cable de alimentación. Nunca levante el artefacto por el cable, o tire del cable para desconectarlo del tomacorriente; agárrelo por el enchufe y tire para desconectarlo.
6. **NO** utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Este artefacto no tiene partes reparables. Retórnelo a EURO-PRO Operating LLC para que sea examinado, reparado o ajustado.
7. **NO** permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes como la estufa.
8. Use siempre el artefacto sobre una superficie seca y nivelada.

9. Mantenga sus manos, cabello, ropa y utensilios fuera del recipiente al procesar para reducir la posibilidad de daños graves a personas o de dañar la unidad. Puede utilizar una espátula, pero únicamente cuando el artefacto no esté funcionando.
10. **CUIDADO:** Las cuchillas superiores no están fijas a la jarra, son removibles y muy filosas. Cuando agarre las cuchillas superiores, no las agarre por el filo, sosténgalas siempre del vástago. **Las cuchillas son filosas. ¡Manéjelas con cuidado!**
11. Evite tocar las partes móviles.
12. **NO intente afilar las cuchillas.**
13. **NO** use el artefacto si las cuchillas están dobladas o dañadas.
14. **NO** use este artefacto sobre o cerca de superficies calientes (como una estufa eléctrica o de gas, o en un horno caliente).
15. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o daños personales.
16. **NO** saque la jarra de la base del motor mientras el artefacto esté funcionando. Siempre desenchufe la unidad cuando no la utilice.
17. Para reducir el riesgo de heridas, **NUNCA** haga funcionar el artefacto sin la tapa colocada. **NO** intente alterar el mecanismo de traba. Al utilizar las cuchillas superiores, verifique que estén correctamente instaladas antes de encender el artefacto.
18. **NO** exponga las jarras a cambios extremos de temperatura
19. **CUIDADO: NO** procese comida o líquidos calientes. Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos.
20. **NO** la llene de más.
21. **NO** haga funcionar este artefacto cuando esté vacío.
22. Para reducir el riesgo de quemaduras, siempre deje que el artefacto se enfríe antes de remover partes o de limpiarlo.
23. Si el artefacto recalienta, se activará un interruptor térmico que apagará el motor. Para reiniciarlo, desenchufe el artefacto y déjelo enfriar durante unos 15 minutos antes de usarlo nuevamente.
24. Si la unidad se sobrecarga, las luces del panel de control parpadearán y la unidad se apagará. Desenchufe la unidad y espere 15 minutos para que se reinicie.
25. **ESTE PRODUCTO ELÉCTRICO ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.** No utilice este artefacto para ningún otro destino distinto al indicado. No lo utilice en el exterior.
26. La potencia máxima está medida sin las cuchillas superiores instaladas en la jarra. De esa forma se obtiene la mayor potencia. Otros accesorios recomendados pueden consumir mucha menos corriente.
27. Para reducir el riesgo de heridas, nunca coloque las cuchillas superiores en la jarra sin tener la jarra bien colocada sobre la base del motor.
28. Para evitar heridas, nunca intente colocar la cuchilla individual sobre la base del motor sin antes colocarla en la taza individual.

⚠ ADVERTENCIA: No se recomienda usar cables de extensión con este producto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBERS:
BL830 30
BL830CB 30

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage:	120V., 60Hz.
Power:	1500 Watts
Pitcher Capacity:	72 ounces (9 cups, 2.1 L)
	64 liquid ounces (8 cups, 1.8 L)
Single Serve Capacity:	16 ounces (2 cups, 500 Ml)

Euro-Pro, Ninja, Sip & Seal, Ultima and Ninja Ultima are trademarks of Euro-Pro Operating LLC.

CE MANUEL COUVRE LE MODÈLE SUIVANT :
BL830C 30
BL830CB 30

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension :	120 V., 60 Hz.
Intensité :	1500 watts
Capacité du récipient :	72 onces (9 tasses, 2.1 L)
	64 onces liquides (8 tasses, 1.8 L)
Capacité du gobelet à portion individuelle :	
	16 onces (2 tasses, 500 Ml)

Euro-Pro, Ninja, Sip & Seal, Ultima et Ninja Ultima sont des marques de commerce d' Euro-Pro Operating LLC.

ESTE MANUAL CUBRE EL MODELO:
BL830 30
BL830CB 30

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje:	120 V., 60 Hz.
Potencia:	1500 Vatios
Capacidad de la jarra:	72 onzas (9 tazas, 2,1 L)
	64 onzas líquidas (8 tazas, 1,8 L)
Capacidad del tazón individual:	16 onzas (2 tazas, 500 Ml)

Euro-Pro, Ninja, Sip & Seal, Ultima y Ninja Ultima son marcas registradas de Euro-Pro Operating LLC.

Contents

Thank you for purchasing the Ninja Ultima™ Dual Stage Blender.

Getting to Know Your Ninja Ultima™ Dual Stage Blender 9
Using the Ninja Ultima™ Dual Stage Blender 11
Assembly and Use for the 72 oz. Pitcher 12
Assembly and Use for the Single Serve Cup 14
Usage, Blade Selection & Speed Settings 15
Care & Maintenance 16
Troubleshooting Guide 17
Replacement Parts 17
Warranty & Registration 18

Table des matières

Merci d'avoir acheté le mélangeur à deux jeux de lames Ninja Ultima^MC

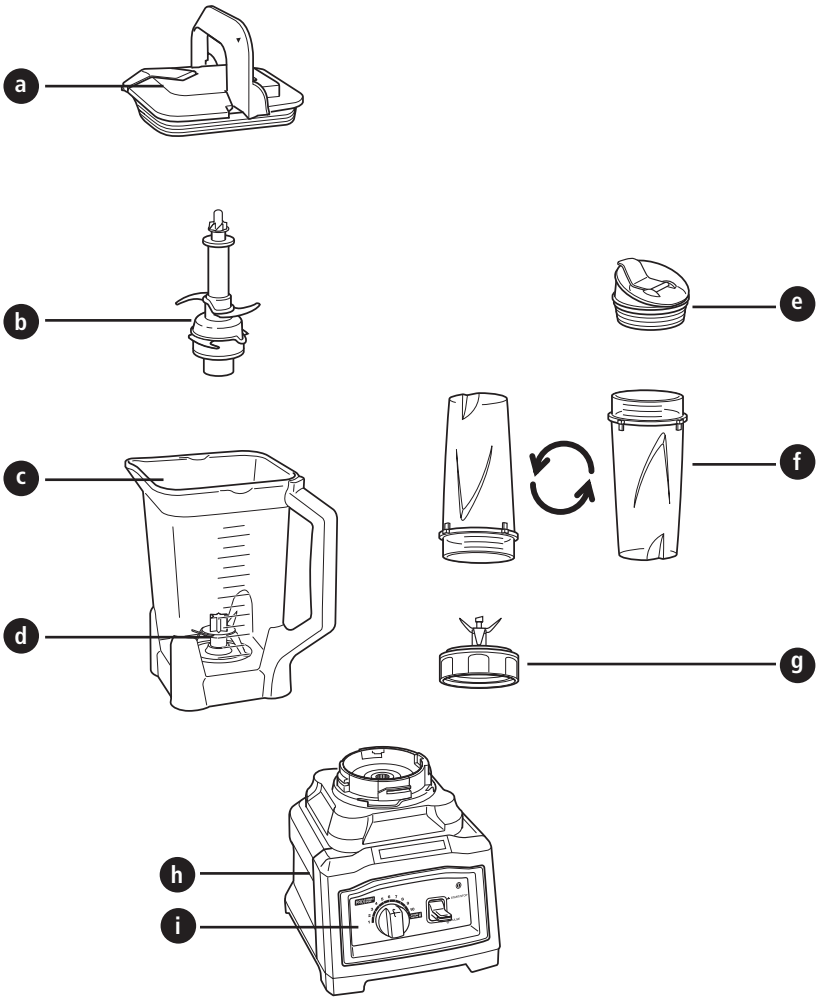
Familiarisez-vous avec votre mélangeur à deux jeux de lames Ninja Ultima^MC 19
Utilisation du mélangeur à deux jeux de lames Ninja Ultima^MC 21
Assemblage et utilisation du récipient de 2.1 L 22
Assemblage et utilisation du gobelet à portion individuelle 24
Utilisation, sélection des lames et réglages de la vitesse 25
Soins et entretien 26
Guide de dépannage 27
Pièces de rechange 27
Garantie et enregistrement 28

Índice

Gracias por comprar la licuadora Ninja Ultima^MR Dual Stage.

Partes de su licuadora Ninja Ultima^MR Dual Stage 29
Uso de su licuadora Ninja Ultima^MR Dual Stage 31
Armado y uso de la jarra de 72 onzas 32
Armado y uso de la taza individual 34
Uso, selección de cuchilla y ajuste de velocidad 35
Cuidado y Mantenimiento 36
Guía de diagnóstico de problemas 37
Partes de reemplazo 37
Garantía y registro 38

Getting To Know Your Ninja Ultima™ Dual Stage Blender



- **a** Pitcher Lid with Locking Handle
- **b** Top Blades (Removable)
- **c** 72 oz. Pitcher
- **d** Bottom Blades (Fixed)
- **e** Sip & Seal™ To-Go Lids (x3)
- **f** Single Serve Drink Cup (x3)
- **g** Single Serve Blade
- **h** Motor Base
- **i** Control Panel
- **j** Power Cord (not shown)

The Ninja Ultima™ Dual Stage Blender features a patented dual blade system and 2.5 peak horsepower motor for culinary precision at home. For best results, be sure to carefully read all the instructions contained in the manual before using this appliance.

FEATURES:

- **Patented Ninja Dual Stage Technology**
- **Extra Large 72 oz. Pitcher and Single Serve Drink Cups - BPA Free**
- **Drip-Free Pour Spout**
- **Sip & Seal™ To-Go Lids**
- **Easy to Clean Control Panel**
- **Sturdy, Non-Slip Base**
- **Hidden Drain Holes - prevent water build up from dishwasher**
- **Patented dual-blade system**
- **Lid featuring Smart Lid technology for easy release**

PLEASE KEEP THESE IMPORTANT SAFEGUARDS IN MIND WHEN USING THE APPLIANCE:

⚠ **IMPORTANT:** When using the top blades, always add the ingredients into the blender **AFTER** inserting the top blades.

⚠ **CAUTION:** Blades are sharp! Use extreme caution when handling the top blades. Always hold them by the shaft.

⚠ **IMPORTANT: DO NOT** attempt to operate the appliance without the lid on.

⚠ **IMPORTANT:** Never run the appliance empty.

⚠ **CAUTION: DO NOT** process hot foods or hot liquids. Allow hot ingredients to cool before processing.

⚠ **WARNING:** Secure the appliance while in use by pressing down on the lid with one hand.

⚠ **CAUTION:** Never remove either container or try to remove the lid from the pitcher while the appliance is still running.

⚠ **WARNING:** Never leave the appliance unattended while in use.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material and labels from the appliance.
2. Wash the lids, pitcher, single serve cups and top blades in warm, soapy water with a soft cloth. **Use caution when washing the removable top blades as the blades are very sharp.** Rinse and dry thoroughly.

OR

3. All accessories are dishwasher safe except the motor base. When using the dishwasher, place the pitcher and single serve cups in the dishwasher. Place the lids and attachments on the top rack. **Use caution when washing the removable top blades as the blades are very sharp**. Always hold the top blades from the shaft.
4. Wipe the motor base clean with a damp cloth. Do not submerge the motor base in water or any other liquid.

Assembly and Use for the 72 oz. Pitcher

Assembly

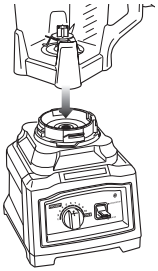


Fig. 1

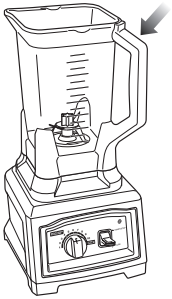


Fig. 3a

Fig. 4

Fig. 2

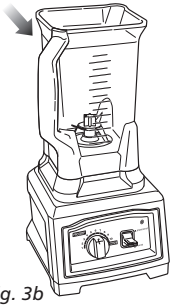


Fig. 3b

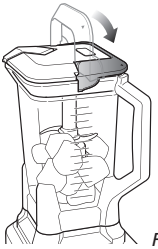


Fig. 5

⚠ **IMPORTANT:** Make sure that the motor base is plugged in for use.

1 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.

2 Align and lower the pitcher onto the motor base. (**Fig. 1**) Handle should be aligned slightly to the right of the "**LOCK**" symbol on the motor base.

3 Rotate the pitcher clockwise as far as it will go to lock in place. (**Fig. 2**)
NOTE: The pitcher can be placed on the motor base two ways; the handle can be on the front right corner or the front left corner. (**Fig. 3a, Fig. 3b**)

4 Holding the top blades by the top of the shaft, place it onto the bottom blades inside the pitcher. Ensure that the top blades are seated properly by standing upright in the pitcher. Do not operate the unit if the top blades are not upright at any time. (**Fig. 4**)
NOTE: The top blades will fit loosely on the bottom blades but will be secured once the lid is in place.

TIP: When pureeing, use only the bottom blades for best results.
NOTE: The bottom blades are not removable.

5 When using the top blades, ensure blades are properly in place prior to adding ingredients. Add the ingredients to the pitcher, making sure that they do not exceed the 72 ounce mark on the pitcher.
NOTE: When blending any kind of liquids, such as mixtures of any drinks or smoothies, do not exceed the "MAX" liquid mark (64 ounces) on the pitcher.
NOTE: If you need to add additional ingredients while the appliance is processing, do not remove the lid. Turn the appliance off, open the pour spout cap and add any additional ingredients, close cap when complete.

6 Holding the lid by the handle in the upright position, place it on top of the pitcher aligning the arrow (▼) located on the lid with the arrow (▲) located on the pitcher's handle. (**Fig. 5**) Press the handle down until you hear a click.

Assembly and Use for the 72 oz. Pitcher - cont.

⚠ **WARNING:** Never leave the appliance unattended while in use.

USE

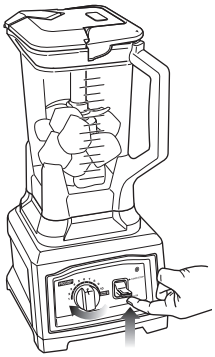


Fig. 6

REMOVAL

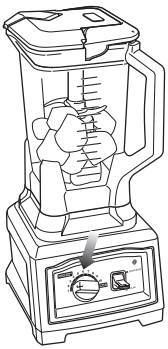


Fig. 7

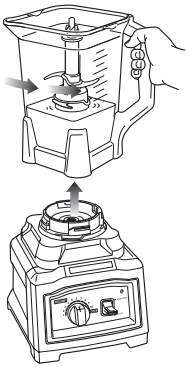


Fig. 8

7 Plug the motor base in for use.

8 Turn the Variable Speed Dial to speed 1. (**Fig. 6**) The power indicator light (⏻) will now turn on.
To start the blender, press the "Start/Stop/Pulse" toggle up to start processing. Slowly increase to desired speed.
NOTE: As a safety feature, the power indicator light (⏻) will flash and the motor will not work if the pitcher and lid are not installed correctly.
NOTE: If you need to Pulse ingredients press down on the toggle in short intervals.

9 When you have reached your desired consistency, reduce speed slowly and stop the unit by pressing up on the Start/Stop/Pulse toggle. (**Fig. 7**)

10 Use the convenient pour spout when serving smoothies, juices and other beverages you have created! Push the pour spout back as far as it will go before pouring. For thicker consistencies, remove the lid and the top blades carefully (by the shaft), then empty the contents from the pitcher.

11 To remove the lid, press the release button on the lid, pull the lid handle up to a 90° angle and lift the lid off. Holding the pitcher with one hand while removing the lid with the other will provide the best leverage. Turn the pitcher counter clockwise and then lift off the base. Do not pour out ingredients without first carefully removing the top blades. (**Fig. 8**)

⚠ **CAUTION**: Never insert your hands in the pitcher as the blades are sharp. Always use a spatula to dislodge food that has stuck to the sides of the pitcher.

12 Make sure that the unit is unplugged when not in use.

TIPS:

- Use low speed settings (1-3) when blending drinks and other blended items.
- Use medium speed settings (4-6) when frozen blending, ice crushing or grinding dry ingredients.
- Use high speed settings (7-10) when creating purees such as sauces, dips and restaurant quality glazes. Top blades are needed to power through tough ingredients like ice, solid fruits and vegetables. If silky smooth results are desired, push down on the power toggle to turn off the power, carefully remove the top blades, replace the lid and continue processing.
- For softer ingredients, the bottom fixed blades are enough to fully process in one step.

Assembly and Use for the Single Serve Cup

ASSEMBLY

Fig. 9

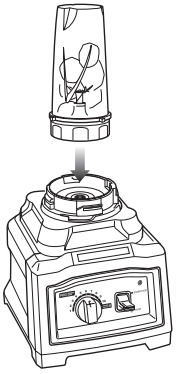


Fig. 10

PULSE

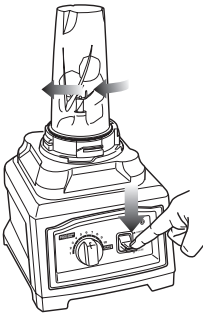


Fig. 11

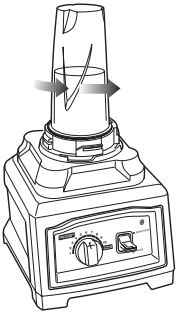


Fig. 12

REMOVAL

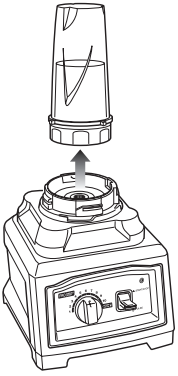


Fig. 13

For best results, use short ***"PULSES"***... Practice makes perfect!!

⚠ **IMPORTANT:** Make sure that the motor base is plugged in for use.

1. Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
2. Add ingredients to the single serve cup.
   NOTE: Do not overfill! To avoid spilling, do not add ingredients past the "Max" fill line.
3. Place the single serve blade onto the cup and screw it on tightly until you have a good seal. (**Fig. 9**)
4. Turn the single serve cup upside down and place it onto the motor base, aligning the tabs on the cup with the motor base. (**Fig. 10**) Turn clockwise until the cup locks in place, the unit is ready for use. (**Fig. 11**)
5. Turn the Variable Speed Dial to the Single Serve icon. The single serve cup only operates at one speed regardless of which number is chosen on the dial. Press down on the "Start/Stop/Pulse" toggle in short intervals until you have reached your desired consistency. (**Fig. 11**)
6. When you have reached your desired consistency, turn the single serve cup counter-clockwise (**Fig. 12**) and pull straight up to remove. (**Fig. 13**)
7. Turn the cup upright and remove the single serve blade by twisting the blade assembly counter clockwise.
8. Place the Sip & Seal™ To-Go drinking lid onto the single serve drink cup, screw on to seal and enjoy!
9. Make sure that the motor base is unplugged when not in use.

Speed Setting & Uses

Function	Type of Food	Suggested Blade(s)	Speed Settings
Juices / Smoothies	Fruits Vegetables	Top blades & bottom blades	Pulse then 5 - 10
Ice Crushing / Frozen Blending	Ice Frozen fruit Ice cream	Top blades & bottom blades	Pulse then 5 - 10
Pureeing	Smooth soups Milkshakes Nut milks	Top blades & bottom blades* Bottom blades only*	1 - 10
Emulsifying	Salad dressings Sauces	Bottom blades only	1 - 5
Chopping	Salsa Vegetables Nuts	Top blades & bottom blades	Pulse
Mixing	Batters Dips	Bottom blades only	1 - 3
Grinding	Meat	Top blades & bottom blades	Pulse
Nut Butters	Sunflower butter Peanut butter Almond butter	Top blades & bottom blades	1 - 8
Milling Flours	Rice Quinoa Garbanzo Beans	Top blades & bottom blades	5 - 8

***TIPS:**

- Top blades are needed to power through tough ingredients like ice, solid fruits and vegetables. If silky smooth results are desired, carefully remove the top blades and continue processing.
- For softer ingredients, the bottom fixed blades are enough to fully process in one step.

- Use the single serve cup for great results when making individual portions of smoothies or other drinks.
- The single serve cup is also great for chopping and creating salad dressings!
- The single serve cup only operates at one speed regardless of which number is chosen on the dial. Press down on the "Start/Stop/Pulse" toggle in short intervals until you have reached your desired consistency.

Care & Maintenance

HOW TO CLEAN

⚠ **CAUTION:** Make sure that the motor base is unplugged from the power source before inserting or removing any attachment and before cleaning.

⚠ **CAUTION:** DO NOT immerse the motor base into water or any other liquid.

1. Separate/remove all parts from each other.
2. Clean the motor base with a damp cloth and wipe dry.
3. Place the pitcher and single serve cup in the dishwasher. Place the lids and attachments on the top rack. **Use caution when handling the blade assemblies as the blades are very sharp. Always hold the top blades from the shaft.**

   NOTE: You may also wash the containers by filling ¾ of the container with warm water and a drop of dish washing detergent, placing the lid or single serve blade assembly on and pressing the pulse button a few times. Once clean, remove the container from the motor base. Rinse the pitcher, single serve cup and lids under running water. Allow all the parts to dry before storing.

   Please call customer service if any servicing needs to be performed on the appliance at 1-877-646-5288.

HOW TO STORE

1. Store the Ninja Ultima™ Dual Stage Blender upright with the pitcher on the motor base, top blades inside the pitcher and lid on the pitcher.

RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

The Ninja Ultima™ Dual Stage Blender features a unique safety system which prevents damage to the unit's motor and drive system should you inadvertently overload your appliance. If the appliance is being overloaded, the motor will stop and the power indicator light will flash. To reset the appliance, follow the resetting procedure below:

1. Unplug the appliance from the electrical outlet.
2. If using the top blades, carefully remove them by the shaft, ensuring that no food is jamming the top or bottom cutting blades.

⚠ **CAUTION:** The blades are extremely sharp - handle with care! **Always hold the top blades from the shaft.**

3. Allow the appliance to cool for approximately 15 minutes.
4. Re-install the container onto the base, carefully re-insert the top blades (if using) and re-plug the appliance into the electrical outlet.

   NOTE: Ensure that the top blades are seated properly by standing the blades upright in the pitcher. If the top blade is not seated properly, carefully check the underside of the top blade assembly to ensure there's no food in the way. Rinse if necessary. Do not operate if the top blades are not upright at any time.

5. Proceed to use the appliance as before, making sure not to exceed the recommended maximum capacities.

Troubleshooting Guide

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
Motor doesn't start or attachment doesn't rotate.	Make sure the pitcher or single serve cup is securely placed on motor base. Make sure the lid is securely on pitcher in the correct position (align arrows). The appliance is unplugged. Plug the unit in, turn the Variable Speed Dial to the desired speed setting and press the Start toggle up to turn "On". Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet. Check the fuse or circuit breaker. The unit has overloaded. The appliance will stop and the power indicator light will flash. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again. The unit has overheated. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.
Food is unevenly chopped.	You are chopping too much food at one time. Try processing smaller amounts per batch.
Food is chopped too fine or is too watery.	The food has been over processed. Use short pulses for best results.
Food collects on lid or on the sides of the container.	The mixture is too thick. Add more liquid.
You cannot achieve snow from solid ice.	Do not use ice that has been sitting out or has started to melt. Use ice straight from the freezer. Pulse for best results.
Variable speed won't work on my single serve cup.	The single serve cup only operates at one speed regardless of which number is chosen on the dial. Press down on the "Start/Stop/Pulse" toggle in short intervals until you have reached your desired consistency.

Replacement Parts

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, please visit our website: **www.ninjakitchen.com** or feel free to contact customer service at **1-877-646-5288** or e-mail us at **customer-services@euro-pro.com**.

EURO-PRO

TWO (2) YEARS LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from material defects and workmanship for a period of two (2) years from the date of purchase when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

The liability of **EURO-PRO Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This Limited Warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This Limited Warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This Limited Warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alteration to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **EURO-PRO Operating LLC**.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For assistance with warranty service options or customer support, please call our customer care and product specialists at , call 1 (877) 646-5288 or visit our website www.ninjakitchen.com.

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase is required and a fee of $19.95 will apply to cover the cost of return freight. *

This Limited Warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal, implied and/or conventional warranties. The responsibility of **EURO-PRO Operating LLC** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of this Limited Warranty. **In no event is EURO-PRO Operating LLC** liable for incidental or consequential damages to anyone of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or from province to province.

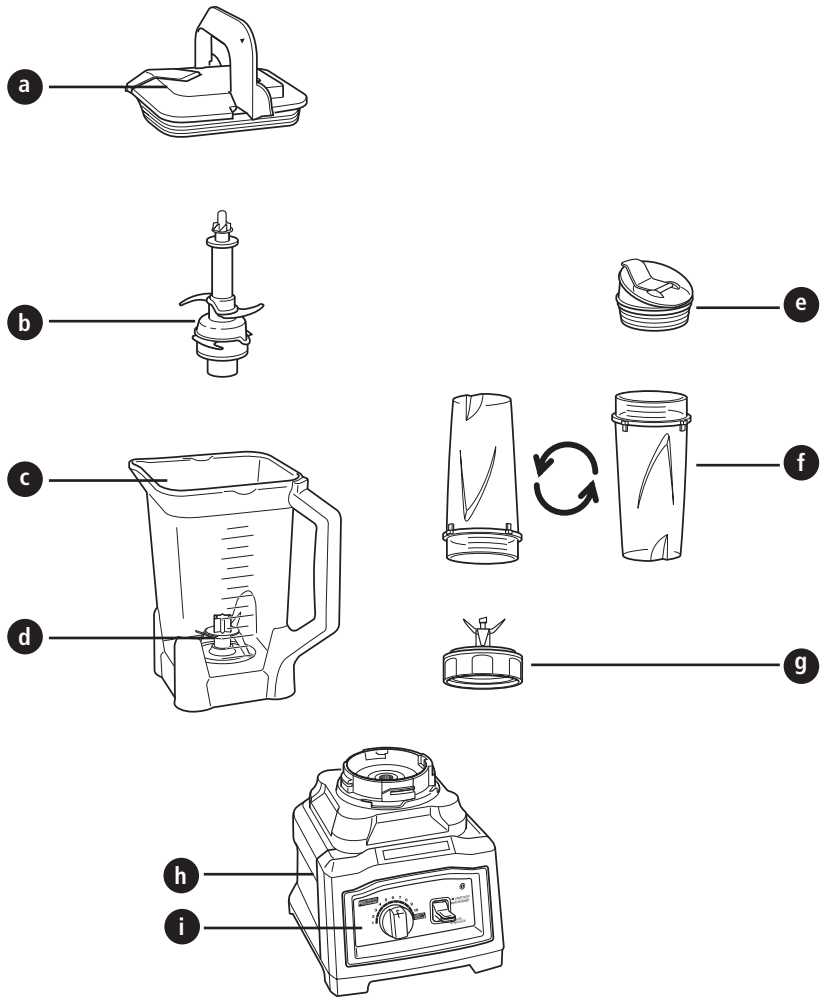
***IMPORTANT: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with the item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your Limited Warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

Product Registration

Please visit **www.ninjakitchen.com** or call **1-877-646-5288** to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

Familiarisez-vous avec votre mélangeur à deux jeux de lames Ninja Ultima[MC]



- **a** Couvercle du récipient avec poignée de verrouillage
- **b** Lames supérieures (amovibles)
- **c** Récipient de 2.1 L
- **d** Lames inférieures (fixés)
- **e** Couvercles étanches à rabat (x 3)
- **f** Gobelet à portion individuelle (x 3)
- **g** Lame à portion individuelle
- **h** Bloc-moteur
- **i** Panneau de commande
- **j** Cordon d'alimentation (non illustré)

Le mélangeur à deux jeux de lames Ninja Ultima[MC] comporte un système de deux jeux de lames breveté et un moteur de puissance de pointe de 2,5 chevaux-puissance pour accomplir des tâches culinaires de précision à la maison. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous de lire attentivement toutes les instructions du manuel avant d'utiliser cet appareil.

CARACTÉRISTIQUES :

- **Technologie à deux jeux de lames Ninja brevetée**
- **Très grand récipient de 2.1 Litre et gobelets à portion individuelle – sans bisphénol A (BPA)**
- **Bec verseur antigoutte**
- **Couvercles étanches à rabat**
- **Panneau de commande facile à nettoyer**
- **Bloc-moteur robuste et antidérapant**
- **Orifices de drainage dissimulés – préviennent l'accumulation d'eau dans le lave-vaisselle**
- **Système de deux jeux de lames breveté**
- **Couvercle doté de la technologie intelligente Smart Lid, qui se détache facilement**

Utilisation du mélangeur à deux jeux de lames Ninja Ultima[MC]

VEUILLEZ GARDER À L'ESPRIT CES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL :

- ⚠ **IMPORTANT : Lorsque vous utilisez le jeu de lames supérieur, insérez toujours les lames supérieures dans le mélangeur AVANT d'ajouter les ingrédients.**
- ⚠ **MISE EN GARDE : Les lames sont coupantes! Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez le jeu de lames supérieur. Manipulez toujours cette pièce en tenant l'arbre.**
- ⚠ **IMPORTANT : NE mettez PAS l'appareil en marche sans d'abord mettre le couvercle.**
- ⚠ **IMPORTANT : Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.**
- ⚠ **MISE EN GARDE : Ne mélangez PAS des aliments ou des liquides chauds. Laissez refroidir les aliments chauds avant de les mélanger.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Pendant l'utilisation, verrouillez l'appareil en appuyant sur le couvercle avec votre main.**
- ⚠ **MISE EN GARDE : Ne retirez jamais l'un des récipients et ne tentez pas de retirer le couvercle du récipient lorsque l'appareil est en marche.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les composants d'emballage et toutes les étiquettes de l'appareil.
2. Avec un linge doux, lavez les couvercles, le récipient, les gobelets à portion individuelle et le jeu de lames supérieur à l'eau savonneuse tiède. **Soyez prudent lorsque vous nettoyez le jeu de lames supérieur amovible, car les lames sont très coupantes.** Rincez et séchez complètement.

OU

3. À l'exception du bloc-moteur, tous les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Si vous utilisez le lave-vaisselle, déposez-y le recipient et les gobelets à portion individuelle. Mettez les couvercles et les accessoires dans le panier supérieur. **Soyez prudent lorsque vous nettoyez le jeu de lames supérieur amovible, car les lames sont très coupantes.** Manipulez toujours le jeu de lames supérieur en tenant l'arbre.
4. Pour nettoyer le bloc-moteur, essuyez-le avec un linge humide. N'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau ni dans un autre liquide.

Assemblage et utilisation du récipient de 2.1 L

ASSEMBLAGE

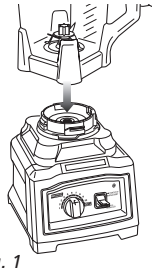


Fig. 1

Fig. 2

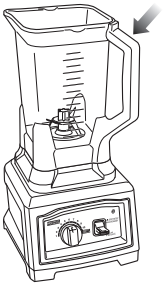


Fig. 3a

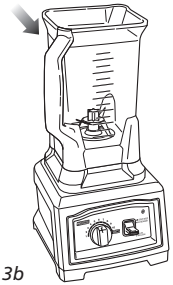


Fig. 3b

Fig. 4

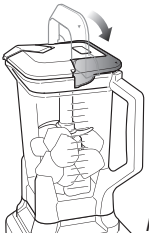


Fig. 5

⚠ **IMPORTANT :** Assurez-vous que le bloc-moteur est branché pour utiliser l'appareil.

1 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table**.**

2 Alignez et déposez le récipient sur le bloc-moteur. (**Fig. 1**) La poignée doit être légèrement orientée à la droite du symbole de verrouillage « LOCK » du bloc-moteur**.**

3 Faites tourner le récipient dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. (**Fig. 2**)
REMARQUE : Il est possible d'insérer le récipient sur le bloc-moteur de deux façons, soit la poignée en avant vers la droite ou vers la gauche. (**Fig. 3a, Fig. 3b**)

4 En tenant l'arbre du jeu de lames supérieur, insérez celui-ci dans le récipient. Assurez-vous que le jeu de lames supérieur est bien logé en position verticale dans le récipient. Ne mettez pas l'appareil en marche si le jeu de lames supérieur n'est pas en position verticale, et ce, en tout temps. (**Fig. 4**)
REMARQUE : Le jeu de lames supérieur est fixé de manière amovible sur les lames inférieures, mais il sera verrouillé en place lorsque vous mettrez le couvercle sur le récipient.

CONSEIL : Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites des purées, utilisez les lames inférieures uniquement.
REMARQUE : Les lames inférieures sont fixes.

5 Ajoutez les ingrédients dans le récipient, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne de remplissage de 2.1 L.

REMARQUE : Lorsque vous mélangez tout type de liquides, tels que boissons ou smoothies, assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas la ligne de remplissage « MAX » pour les liquides (1.8 L) du récipient.

REMARQUE : Si vous devez ajouter des ingrédients supplémentaires pendant l'utilisation du mélangeur, ne retirez pas le couvercle. Ouvrez le capuchon du bec verseur et ajoutez les ingrédients supplémentaires; fermez le capuchon lorsque vous avez terminé.

6 En tenant le couvercle par la poignée et en position verticale, déposez-le sur le récipient en alignant la flèche (▼) sur le couvercle avec la flèche (▲) de la poignée du récipient. (**Fig. 5**) Enfoncez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Assemblage et utilisation du récipient de 2.1 L. – suite

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

UTILISATION

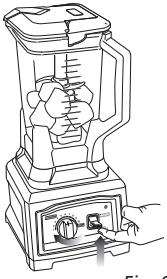


Fig. 6

7 Branchez le bloc-moteur pour utiliser l'appareil.

8 Tournez le bouton de commande de vitesse variable à la vitesse 1. (**Fig. 6**) Le témoin d'alimentation **(⏻)** s'allumera à ce moment. Pour mettre en marche le mélangeur, déplacez le commutateur « Start/Stop/Pulse » (marche/arrêt/impulsion) vers le haut pour démarrer l'appareil. **REMARQUE : Par mesure de sécurité, le témoin d'alimentation (⏻) clignotera et le moteur ne démarrera pas lorsque le récipient et le couvercle ne sont pas installés correctement.**
REMARQUE : Si vous devez trancher des ingrédients par impulsion, appuyez brièvement sur le commutateur plusieurs fois.

9 Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, réduisez lentement la vitesse et éteignez l'appareil en soulevant le commutateur « Start/Stop/Pulse » (marche/arrêt/impulsion). (**Fig. 7**)

10 Utilisez le bec verseur pratique lorsque vous servez les frappés aux fruits (smoothies), les jus et les autres boissons que vous avez préparées! Poussez le bec verseur vers l'arrière, aussi loin que possible, avant de verser le contenu du récipient. Pour obtenir une consistance plus épaisse, retirez doucement le couvercle et le jeu de lames supérieur (en le tenant par l'arbre), puis videz le récipient.

11 Pour retirer le couvercle, appuyez sur son bouton de de déclenchement, tirez sur la poignée du couvercle à un angle de 90° et soulevez celui-ci. Pour une efficacité optimale, tenez le pichet d'une main et utilisez l'autre main pour retirer le couvercle. Tournez le récipient dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour l'enlever du bloc-moteur. Enlevez toujours soigneusement le jeu de lames supérieur avant de verser le contenu du récipient. (**Fig. 8**)

DÉMONTAGE

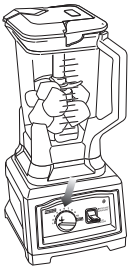


Fig. 7

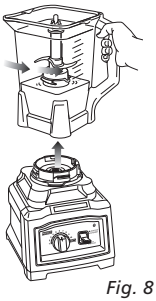


Fig. 8

⚠ **MISE EN GARDE** : N'insérez jamais les mains dans le récipient, car les lames sont coupantes. Utilisez toujours une raclette pour déloger les aliments collés aux parois du récipient.

12 Assurez-vous que l'appareil est débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSEILS:

- Utilisez les réglages de vitesse basse (1-3) pour mélanger des boissons et d'autres aliments mélangés préalablement.
- Utilisez les réglages de vitesse moyenne (4-6) pour mélanger des aliments surgelés, concasser de la glace et broyer des ingrédients secs.
- Utilisez les réglages de vitesse élevée (7-10) pour produire des purées, des sauces, des trempettes et des garnitures à glacer de qualité professionnelle. Il faut utiliser le jeu de lames supérieur pour traiter des ingrédients durs, comme la glace ainsi que des fruits et des légumes entiers. Pour obtenir une consistance très veloutée, éteignez l'appareil en appuyant sur le commutateur d'alimentation, puis retirez délicatement le jeu de lames supérieur, remettez le couvercle et continuez le mélange
- Pour les ingrédients plus mous, les lames inférieures sont suffisantes pour mélanger les aliments en une seule étape.

Assemblage et utilisation du gobelet à portion individuelle

ASSEMBLAGE **IMPULSION** **DÉMONTAGE**

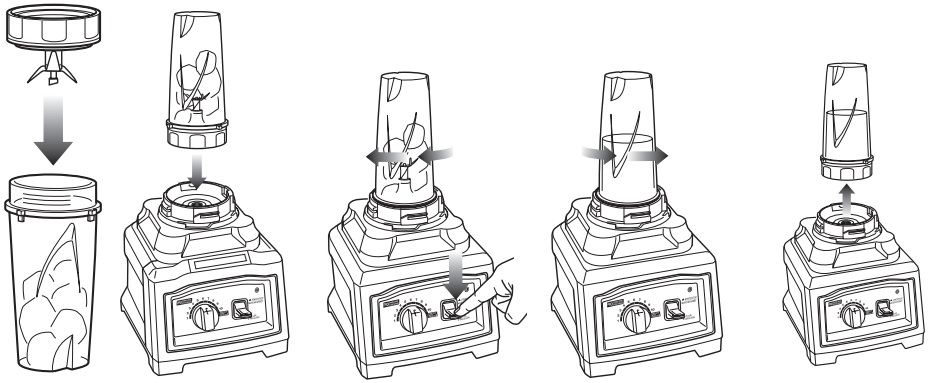


Fig. 9 *Fig. 10* *Fig. 11* *Fig. 12* *Fig. 13*

Pour de meilleurs résultats, utilisez de brèves « IMPULSIONS »... C'est en pratiquant qu'on arrive à la perfection!

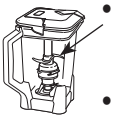
⚠ **IMPORTANT :** Assurez-vous que le bloc-moteur est branché pour utiliser l'appareil.

1. Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
2. Insérez les ingrédients dans le gobelet à portion individuelle.
   REMARQUE : Veillez à ne pas trop remplir le gobelet! Pour éviter les dégâts, veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas la ligne de remplissage « Max ».
3. Vissez fermement la lame à portion individuelle sur le gobelet jusqu'à ce que l'assemblage soit étanche. (**Fig. 9**)
4. Retournez le gobelet à portion individuelle et placez-le à l'envers sur le bloc-moteur, en alignant les onglets du gobelet du gobelet avec le bloc-moteur. (**Fig. 10**) Faites tourner le gobelet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place; l'appareil est prêt à être utilisé. (**Fig. 11**)
5. Tournez le bouton de commande de vitesse variable jusqu'à l'icône de portion individuelle. Le gobelet à portion individuelle fonctionne à une seule vitesse, quelle que soit la sélection du bouton de commande. Déplacez le commutateur « Start/Stop/Pulse » (marche/arrêt/impulsion) vers le bas ou vers le haut en appuyant brièvement à plusieurs reprises pour des impulsions de courts intervalles jusqu'à ce que vous ayez atteint votre consistance désirée. (**Fig. 11**)
6. Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, éteignez l'appareil en soulevant le commutateur « Start/Stop/Pulse ». Ensuite, faites tourner gobelet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (**Fig. 12**) et tirez-le vers le haut pour le retirer de l'appareil. (**Fig. 13**)
7. Retournez le gobelet à l'endroit et enlevez la lame à portion individuelle en tournant son support dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
8. Mettez le couvercle étanche à rabat sur le gobelet à portion individuelle, vissez-le afin qu'il soit étanche et dégustez votre boisson!
9. Assurez-vous que le bloc-moteur est débranché lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Utilisation, sélection des lames et réglages de la vitesse

Fonction	Type d'aliment	Jeu(x) de lames suggéré(s)	Réglages de vitesse
Jus / frappés aux fruits	Fruits Légumes	Lames inférieures et jeu lames supérieur	Réglage par impulsion « Pulse », puis vitesse 5 – 10
Glace concassée / mélange surgelé	Glace Fruits surgelés Crème glacée	Lames inférieures et jeu lames supérieur	Réglage par impulsion « Pulse », puis vitesse 5 – 10
Purée	Potages veloutés Laits frappés Laits de noix	Lames inférieures et jeu lames supérieur* Lames inférieures seulement*	1 - 10
Émulsion	Vinaigrettes Sauces	Lames inférieures seulement	1 - 5
Hachage	Salsa Légumes Noix	Lames inférieures et jeu lames supérieur	Impulsion « Pulse »
Mélange	Préparations de pâte Trempettes	Lames inférieures seulement	1 - 3
Broyage	Viandes	Lames inférieures et jeu lames supérieur	Impulsion « Pulse »
Beurres de noix	Beurre de tournesol Beurre d'arachide Beurre d'amande	Lames inférieures et jeu lames supérieur	1 - 8
Mouture de farines	Riz Quinoa Pois chiches	Lames inférieures et jeu lames supérieur	5 - 8

***CONSEILS :**



- Il faut utiliser le jeu de lames supérieur pour traiter des ingrédients durs, comme la glace ainsi que des fruits et des légumes entiers. Pour obtenir une consistance très veloutée, retirez délicatement le jeu de lames supérieur et continuer le mélange.
- Pour les ingrédients plus mous, les lames inférieures sont suffisantes pour transformer les aliments en une seule étape.

- Pour obtenir d'excellents résultats, utilisez le gobelet à portion individuelle pour préparer des portions. individuelles de smoothie ou d'une autre boisson.
- Le gobelet à portion individuelle est également un excellent accessoire pour hacer des aliments et préparer des vinaigrettes!
- Le gobelet à portion individuelle fonctionne à une seule vitesse, quelle que soit la sélection du bouton de commande. Déplacez le commutateur « Start/Stop/Pulse » (marche/arrêt/impulsion) vers le bas ou vers le haut en appuyant brièvement à plusieurs reprises pour des impulsions de courts intervalles jusqu'à ce que vous ayez atteint votre consistance désirée.

Soins et entretien

NETTOYAGE

⚠ **MISE EN GARDE :** Assurez-vous que le bloc-moteur est débranché avant d'insérer ou de retirer des accessoires afin de les laver.

⚠ **MISE EN GARDE :** N'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau ni dans un autre liquide.

1. Retirez et désassemblez toutes les pièces.
2. Nettoyez le bloc-moteur avec un linge humide et essuyez-le pour le sécher.
3. Mettez le récipient et le gobelet à portion individuelle dans le lave-vaisselle. Mettez les couvercles et les accessoires dans le panier supérieur. **Soyez prudent lorsque vous nettoyez les jeux de lames, car les lames sont très coupantes. Manipulez toujours le jeu de lames supérieur en tenant l'arbre.**

   REMARQUE : Pour nettoyer les récipients, vous pouvez aussi les remplir au trois quarts d'eau tiède avec une goutte de détergent à vaisselle. Mettez ensuite le couvercle sur le récipient ou l'assemblage de lame à portion individuelle sur le gobelet et appuyez sur la touche pulser à quelques reprises. Une fois propre, retirez le récipient ou le gobelet du bloc-moteur. Rincez le récipient, le gobelet à portion individuelle et les couvercles à l'eau courante. Laissez sécher toutes les pièces avant de les ranger.

   Veuillez appeler le Service à la clientèle au 1-877-646-5288 si l'appareil nécessite une réparation ou un entretien poussé.

RANGEMENT

1. Rangez le mélangeur à deux jeux de lames Ninja Ultima[MC] en position verticale en fixant le récipient au bloc-moteur, avec le jeu de lames supérieur inséré et le couvercle sur le récipient.

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Le mélangeur à deux jeux de lames Ninja Ultima[MC] comporte un mécanisme de sécurité pour prévenir les dommages au moteur et au système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle de votre appareil. En cas de surcharge du mélangeur, le moteur s'éteint et le témoin d'alimentation clignote. Pour réinitialiser l'appareil, suivez la procédure ci-dessous :

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Si vous utilisez le jeu de lames supérieur, retirez-le délicatement en le tenant par l'arbre, en vous assurant qu'il n'y a aucun aliment coincé au-dessus ou sous les lames de coupe.

⚠ **MISE EN GARDE :** Les lames sont très coupantes – manipulez-les avec soin! **Manipulez toujours le jeu de lames supérieur en tenant l'arbre.**

3. Laissez refroidir l'appareil pendant environ 15 minutes.
4. Remettez le récipient sur le bloc-moteur, réinsérez délicatement le jeu de lames supérieur (le cas échéant) dans le récipient et branchez l'appareil dans la prise électrique.

   REMARQUE : Assurez-vous que le jeu de lames supérieur est bien logé en insérant les lames en position verticale dans le récipient. Si le jeu de lames supérieur n'est pas logé adéquatement sur l'arbre cannelé, vérifiez qu'il n'y a pas d'aliments coincés sous l'assemblage des lames. Rincez le jeu de lames au besoin. Ne mettez pas l'appareil en marche si le jeu de lames supérieur n'est pas en position verticale, et ce, en tout temps.
5. Utilisez l'appareil comme d'habitude, en veillant à ne pas excéder la capacité maximale.

Guide de dépannage

PROBLÈMES	CAUSES PROBABLES ET SOLUTIONS
Le moteur ne démarre pas ou l'accessoire ne tourne pas.	Assurez-vous que le récipient ou le gobelet à portion individuelle est solidement fixé au bloc-moteur. Assurez-vous que le couvercle est solidement fixé au récipient, dans la bonne position (alignez les flèches). L'appareil est débranché. Branchez l'appareil, puis tournez le bouton de commande de vitesse variable au réglage de vitesse souhaité et soulevez le commutateur à la position de marche « On ». Vérifiez que la fiche est bien branchée dans la prise électrique. Vérifiez le fusible et le disjoncteur. Surcharge de l'appareil. L'appareil s'éteint et le témoin d'alimentation clignote. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau. L'appareil surchauffe. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
Les aliments ne sont pas hachés uniformément.	Vous hachez trop d'aliments à la fois. Essayez de hacher de plus petites quantités à la fois.
Les aliments sont hachés trop finement ou sont trop liquides.	Vous avez haché les aliments trop longtemps. Utilisez des impulsions plus brèves pour obtenir de meilleurs résultats.
Les aliments s'accumulent dans le couvercle ou sur les parois du récipient.	La consistance du mélange est trop épaisse. Ajoutez du liquide.
Vous n'arrivez pas à produire de la neige avec la glace.	N'utilisez pas de la glace qui est fondue ou qui est restée hors du congélateur. Utilisez de la glace qui sort du congélateur. Utilisez le réglage par impulsion pour obtenir de meilleurs résultats.
Je ne peux pas utiliser la commande de vitesse variable lorsque le gobelet à portion individuelle est en place.	Le gobelet à portion individuelle fonctionne à une seule vitesse, quelle que soit la sélection du bouton de commande. Déplacez le commutateur « Start/Stop/Pulse » (marche/arrêt/impulsion) vers le bas ou vers le haut en appuyant brièvement à plusieurs reprises pour des impulsions de courts intervalles jusqu'à ce que vous ayez atteint votre consistance désirée.

Pièces de rechange

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces supplémentaires ou de rechange, veuillez visiter notre site Web : www.ninjakitchen.com, contactez le Service à la clientèle 1-877-646-5288 ou envoyez-nous un courriel à l'adresse suivante : customer-services@euro-pro.com.

EURO-PRO

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX (2) ANS

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité matérielle ou de main d'œuvre pour une période de deux (2) ans à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale, en vertu des conditions, exclusions et exceptions suivantes.

La responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC** se limite au coût des réparations ou du remplacement de l'appareil, à sa discrétion. Cette garantie limitée ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas aux appareils ayant été altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, l'abus, la négligence lors de la manipulation, un emballage inadéquat ou la mauvaise manipulation lors du transport. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages ou défauts causés par ou résultant du transport, des réparations, ou de l'entretien ni de l'altération du produit ou de ses pièces, effectué par un réparateur non autorisé par **EURO-PRO Operating LLC**.

Si votre appareil cesse de fonctionner correctement dans le cadre d'un usage domestique normal, et ce, pendant la période de garantie, retournez l'appareil au complet et ses accessoires, port payé. Pour de l'assistance concernant les options de service de la garantie ou le soutien à la clientèle, veuillez appeler nos spécialistes du Service d'assistance et des produits au 1-877-646-5288 ou visitez notre site Web : www.ninjakitchen.com.

S'il s'avérait que l'appareil présente une défectuosité matérielle ou de fabrication, **EURO-PRO Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais. Une preuve d'achat est requise et un montant de 19,95 $ doit être inclus pour couvrir les frais d'expédition de transport de retour. *

Cette garantie limitée s'applique à l'acheteur original de l'appareil et exclut toutes les autres garanties juridiques, implicites et (ou) conventionnelles. La responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC**, s'il y en a une, se limite aux obligations spécifiques exprimées dans les modalités de cette garantie limitée. En aucun cas, **EURO-PRO Operating LLC** ne peut être tenue responsable d'incidents ou de dommages indirects à quiconque et de toute nature que ce soit. Certaines provinces et certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages circonstanciels ou conséquents; dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques, auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits qui varient d'un état à l'autre et d'une province à l'autre.

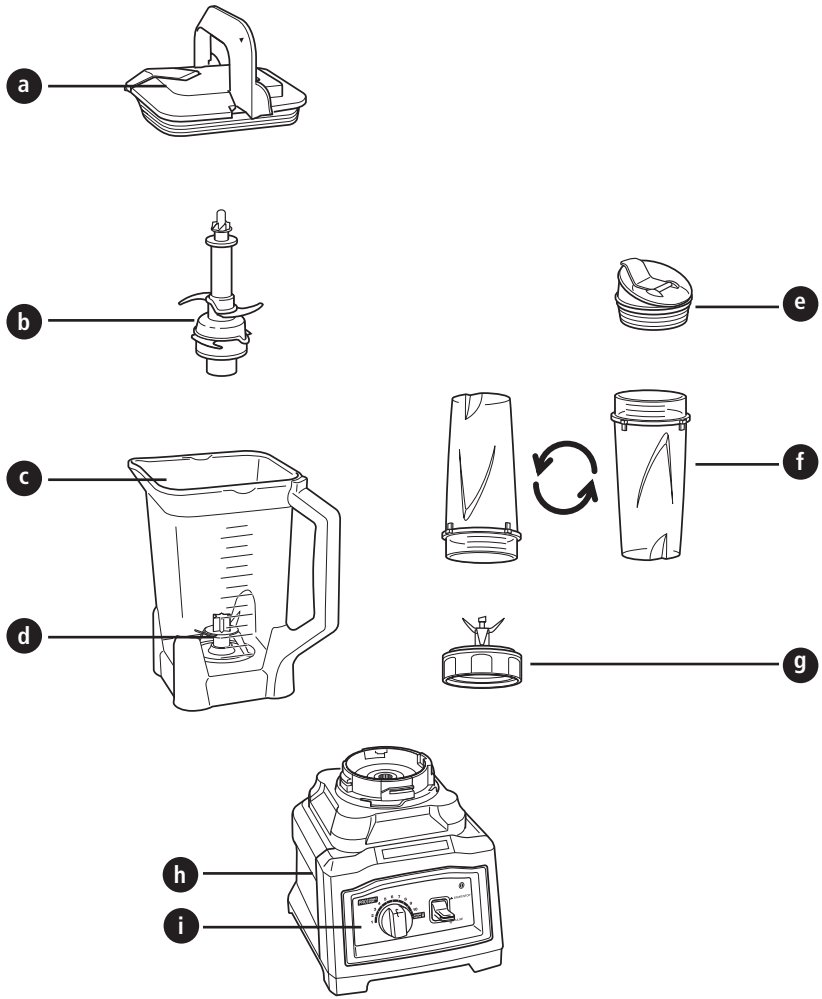
***IMPORTANT : Emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage lors du transport. Assurez-vous que la preuve d'achat soit incluse et qu'une étiquette indiquant votre nom, adresse complète et numéro de téléphone, ainsi qu'une note avec les renseignements sur l'achat, le numéro de modèle et le problème, soient attachées à l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (puisque les dommages lors du transport ne sont pas couverts par la garantie limitée). Indiquez sur l'extérieur de votre colis « A/S DE : SERVICE À LA CLIENTÈLE ». Nous nous efforçons sans cesse d'améliorer nos produits et, de ce fait, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à des changements sans préavis.**

Enregistrement du produit

Veuillez visiter www.ninjakitchen.com ou composer le **1-877-646-5288** pour enregistrer votre nouveau produit Ninja[MD] dans les dix (10) jours suivant l'achat. Vous devrez fournir le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle ainsi que votre nom et adresse.

L'enregistrement nous permettra de vous contacter en cas d'avis sur la sécurité du produit. En enregistrant votre produit, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les conseils de sécurité énoncés dans ce manuel.

Partes de su licuadora Ninja Ultima[MR] Dual Stage



- **a** Tapa de jarra con mango de traba
- **b** Cuchilla superior (removible)
- **c** Jarra de 72 oz.
- **d** Cuchilla inferior (fija)
- **e** Tapas Sip & Seal[MR] (x3)
- **f** Taza individual para beber (x3)
- **g** Cuchilla para tazón individual
- **h** Base del motor
- **i** Panel de control
- **j** Cable de alimentación (no se muestra)

La licuadora Ninja Ultima[MR] Dual Stage tiene un sistema de cuchilla doble patentada y un motor con potencia pico de 2,5 HP para brindar precisión culinaria en el hogar. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de leer todas las instrucciones contenidas en el manual antes de usar este artefacto.

CARACTERÍSTICAS:

- **Tecnología Ninja Dual Stage patentada**
- **Jarra extra grande de 72 oz. y tazas individuales - Sin BPA**
- **Pico vertedor sin derrames**
- **Tapas Sip & Seal[MR]**
- **Panel de control de fácil limpieza**
- **Base robusta, antideslizante**
- **Orificios de drenaje ocultos, evitan que se acumule el agua del lavavajillas**
- **Sistema patentado de doble cuchilla**
- **Tapa con tecnología inteligente para liberación rápida**

TENGA EN CUENTA ESTAS MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR EL ARTEFACTO:

⚠ **IMPORTANTE:** Cuando use las cuchillas superiores, agregue siempre los ingredientes dentro de la licuadora **DESPUÉS** de colocar las cuchillas.

⚠ **CUIDADO:** ¡Las cuchillas son filosas! Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas superiores. Sosténgalas siempre por el vástago.

⚠ **IMPORTANTE: NO** intente usar el artefacto sin la tapa colocada.

⚠ **IMPORTANTE:** Nunca haga funcionar el artefacto vacío.

⚠ **CUIDADO: NO** procese comida o líquidos calientes. Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos.

⚠ **ADVERTENCIA:** Sujete el artefacto mientras lo usa presionando hacia abajo con una mano sobre la tapa.

⚠ **CUIDADO:** Nunca remueva un recipiente o trate de remover la tapa de la jarra cuando el artefacto esté en funcionamiento.

⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca deje el artefacto desatendido mientras esté funcionando.

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

1. Saque todo el material de embalaje y etiquetas del artefacto.
2. Lave las tapas, la jarra, las tazas individuales y las cuchillas superiores con agua tibia y jabón, usando un trapo suave. **Tenga cuidado al lavar las cuchillas superiores removibles ya que son muy filosas.** Enjuáguelas y séquelas completamente.

   O

3. Todos los accesorios son aptos para lavavajillas, excepto la base del motor. Cuando utilice el lavavajillas, coloque la jarra y las tazas individuales en el lavavajillas. Coloque las tapas y los accesorios en el estante superior.

   Tenga cuidado al lavar las cuchillas superiores removibles ya que son muy filosas. Sostenga siempre las cuchillas superiores por el vástago.
4. Limpie la base del motor con un trapo húmedo. No sumerja la base con el motor en agua o en ningún otro líquido.

Armado y uso de la jarra de 72 onzas

Armado

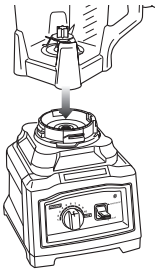


Fig. 1

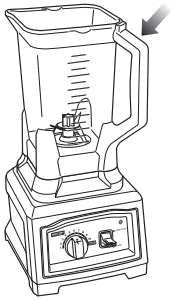


Fig. 3a

Fig. 4

Fig. 2

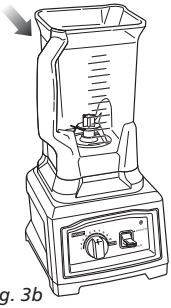


Fig. 3b

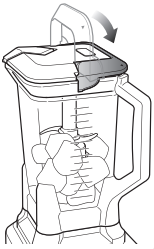


Fig. 5

⚠ **IMPORTANTE:** Verifique que la base del motor esté enchufada y lista para usar.

1 Coloque la base del motor sobre una superficie limpia, seca y nivelada como una mesada o mesa.

2 Coloque la jarra sobre la base del motor. (**Fig. 1**) El mango debe quedar levemente inclinado hacia la derecha del símbolo de "**TRABA**" en la base del motor.

3 Gire la jarra en sentido horario todo lo que pueda para trabarla en su lugar. (**Fig. 2**)
NOTA: La jarra se puede colocar en la base del motor de dos formas distintas; el mango puede quedar en la esquina delantera derecha o en la delantera izquierda. (**Fig. 3a, Fig. 3b**)

4 Sosteniendo las cuchillas superiores por la parte superior del vástago, colóquelas sobre las cuchillas inferiores, dentro de la jarra. Verifique que las cuchillas superiores estén bien colocadas y que queden paradas dentro de la jarra. No use la unidad si las cuchillas superiores no están en posición vertical. (**Fig. 4**)
NOTA: La cuchilla superior se apoyará sin quedar ajustada sobre la cuchilla inferior, pero quedará asegurada al colocar la tapa.

CONSEJO: Al hacer puré, use únicamente la cuchilla inferior para obtener los mejores resultados.

NOTA: La cuchilla inferior no es removible.

5 Al usar la cuchilla superior, verifique que esté bien colocada en su lugar antes de agregar los ingredientes. Agregue los ingredientes a la jarra, sin exceder la línea de 72 onzas que está en la jarra.
NOTA: Al licuar cualquier tipo de líquido, como mezclas para bebidas o batidos, no exceda la marca de "MAX" (64 onzas) de la jarra.
NOTA: Si necesita agregar ingredientes adicionales mientras el artefacto está funcionando, no saque la tapa. Apague el artefacto, abra la tapa del pico vertedor y agregue los ingredientes adicionales, cierre la tapa y siga procesando.

6 Sosteniendo la tapa por el mango en posición vertical, colóquela sobre la jarra alineando la flechavv(▼) ubicada en la tapa con la flecha (▲) ubicada en el mango de la jarra. (**Fig. 5**) Presione el mango hacia abajo hasta que haga clic.

Armado y uso de la jarra de 72 onzas - cont.

⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca deje el artefacto desatendido mientras esté funcionando.

USO

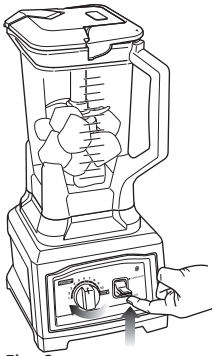


Fig. 6

EXTRACCIÓN

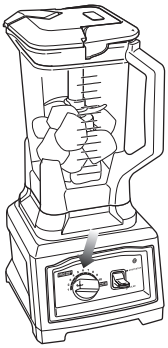


Fig. 7

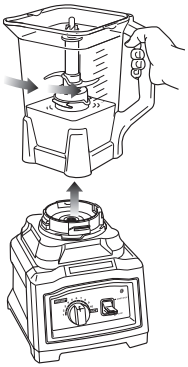


Fig. 8

7 Enchufe la base del motor para usarla.

8 Gire la perilla de velocidad variable a 1. (**Fig. 6**) Se encenderá la luz indicadora de encendido (⏻) Para encender la licuadora, mueva la palanca "Start/Stop/Pulse" hacia arriba para comenzar a procesar. Aumente lentamente la velocidad hasta el nivel deseado.
NOTA: Como medida de seguridad, la luz de encendido (⏻) parpadeará y el motor no funcionará si la jarra y la tapa no están bien colocadas en su lugar.
NOTA: Si necesita pulsar ingredientes, presione la palanca hacia abajo a intervalos cortos.

9 Cuando haya alcanzado la consistencia deseada, reduzca lentamente la velocidad y apague la unidad empujando la palanca Start/Stop/Pulse hacia arriba. (**Fig. 7**)

10 ¡Use el cómodo pico vertedor para servir batidos, jugos y otras bebidas que haya creado! Empuje el pico vertedor hacia atrás todo lo que pueda antes de verter. Para consistencias más espesas, saque cuidadosamente la tapa y la cuchilla superior (por su vástago), luego vacíe el contenido de la jarra.

11 Para remover la tapa, presione el botón de liberación de la tapa, tire del mango de la tapa hacia arriba hasta un ángulo de 90° y saque la tapa. Lo mejor es sostener la jarra con una mano mientras remueve la tapa con la otra mano. Gire la jarra en sentido contra horario y sáquela de la base. No vierta los ingredientes sin antes remover cuidadosamente la cuchilla superior. (**Fig. 8**)

⚠ **CUIDADO:** Nunca inserte sus manos en la jarra ya que las cuchillas son muy filosas. Use siempre una espátula para desprender comida que haya quedado atascada dentro de la jarra.

12 Verifique que la unidad esté desenchufada cuando no la utilice.

CONSEJOS:

- Use las velocidades bajas (1-3) para preparar bebidas y licuar otros ingredientes.
- Use las velocidades medias (4-6) para licuar elementos congelados, moler hielo o moler ingredientes secos.
- Use las velocidades altas (7-10) para hacer puré como salsa, cremas para mojar y glaseados tipo restaurant. La cuchilla superior hace falta para procesar ingredientes duros como hielo, frutas sólidas y verduras. Si desea obtener resultados suaves y sedosos, presione la palanca de encendido hacia abajo para apagarla, remueva cuidadosamente la cuchilla superior, vuelva a colocar la tapa y siga procesando.
- Para ingredientes blandos, la cuchilla inferior fija es suficiente para procesarlos completamente en un solo paso.

Armado y uso del tazón individual

ARMADO **PULSO** **EXTRACCIÓN**

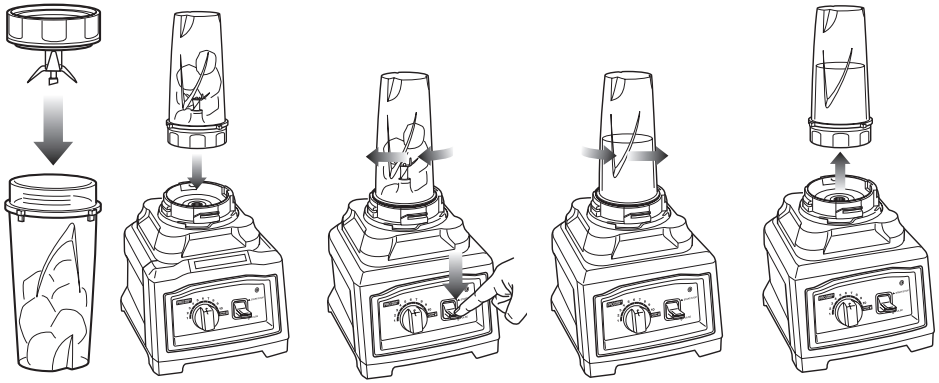


Fig. 9 *Fig. 10* *Fig. 11* *Fig. 12* *Fig. 13*

Para obtener un mejor resultado, use ***"PULSOS"*** cortos... ¡La práctica hace la perfección!

⚠ **IMPORTANTE:** Verifique que la base del motor esté enchufada y lista para usar.

1 Coloque la base del motor sobre una superficie limpia, seca y nivelada como una mesada o mesa.

2 Agregue los ingredientes en la taza individual. **NOTA:** ¡No la llene de más! Para evitar derrames, no agregue ingredientes por encima de la línea de "Max".

3 Coloque la cuchilla individual sobre la taza y ajústela bien hasta obtener un buen cierre. (**Fig. 9**)

4 Dé vuelta la taza individual y colóquela sobre la base del motor, alineando las pestañas de la taza con la base del motor. (**Fig. 10**) Gire en sentido horario hasta que la taza se trabe en su lugar. La unidad está lista para usar. (**Fig. 11**)

5 Gire la perilla de velocidad variable hasta el ícono de porción individual. La taza individual funciona en una sola velocidad sin importar el número seleccionado en la perilla. Presione la palanca "Start/Stop/ Pulse" hacia abajo a intervalos cortos hasta alcanzar la consistencia deseada. (**Fig. 11**)

6 Cuando haya alcanzado la consistencia deseada, gire la taza individual en sentido contra horario (**Fig. 12**) y levántela para removerla. (**Fig. 13**)

7 Dé vuelta la taza y remueva la cuchilla individual girando la cuchilla en sentido contra horario.

8 ¡Coloque la tapa de transporte Sip & Seal[MR] sobre la taza individual, enrósquela para trabarla y disfrute!

9 Verifique que la base del motor esté desenchufada cuando no la utilice.

Velocidades y usos

Función	Tipo de alimento	Cuchillas sugeridas	Velocidades
Jugos/Batidos	Frutas verduras	Cuchilla superior y cuchilla inferior	Pulso, luego 5 - 10
Moler hielo/Licuados congelados	Hielo Fruta congelada Helado	Cuchilla superior Cuchilla inferior	Pulso, luego 5 - 10
Hacer puré	Sopas crema Malteadas Leche de frutos secos	Cuchilla superior y cuchilla inferior* Cuchilla inferior solamente*	1 - 10
Emulsionar	Aderezos para ensalada Salsas	Cuchilla inferior solamente	1 - 5
Cortar en trozos pequeños	Salsa Verduras Frutos secos	Cuchilla superior y cuchilla inferior	Pulso
Mezclar	Mantequillas Mezclas para mojar	Cuchilla inferior solamente	1 - 3
Moler	Carne	Cuchilla superior y cuchilla inferior	Pulso
Mantequillas de frutos secos	Mantequilla de girasol Mantequilla de maní Mantequilla de almendra	Cuchilla superior y cuchilla inferior	1 - 8
Molinería	Arroz Quinoa Garbanzos	Cuchilla superior y cuchilla inferior	5 - 8

***CONSEJOS:**

- La cuchilla superior hace falta para procesar ingredientes duros como hielo, frutas sólidas y verduras. Si desea obtener resultados suaves y sedosos, remueva cuidadosamente la cuchilla superior y siga procesando.
- Para ingredientes blandos, la cuchilla inferior fija es suficiente para procesarlos completamente en un solo paso.

- Use la taza individual para resultados excelentes cuando quiera hacer porciones individuales de batidos u otras bebidas.
- ¡La taza individual también es ideal para picar y crear aderezos para ensaladas!
- La taza individual funciona en una sola velocidad sin importar el número seleccionado en la perilla. Presione la palanca "Start/Stop/ Pulse" hacia abajo a intervalos cortos hasta alcanzar la consistencia deseada.

Cuidado y Mantenimiento

LIMPIEZA

⚠ **CUIDADO:** Verifique que la base del motor esté desenchufada del tomacorriente antes de colocar o sacar cualquier accesorio y antes de limpiarla.

⚠ **CUIDADO:** NO sumerja la base con el motor en agua o ningún otro líquido.

1 Separe/remueva todas las partes.

2 Limpie la base del motor con un trapo húmedo y séquela.

3 Coloque la jarra y la taza individual en el lavavajillas. Coloque las tapas y los accesorios en el estante superior. **Tenga cuidado al manipular las cuchillas ya que son muy filosas. Sostenga siempre las cuchillas superiores por el vástago.**

NOTA: También puede lavar los recipientes llenando ¾ de los mismos con agua tibia y una gota de detergente para lavavajillas, colocándoles la tapa o la cuchilla individual y pulsando el botón de pulsos varias veces. Una vez que esté limpia, saque el recipiente de la base del motor. Enjuague la jarra, las tazas individuales y las tapas en agua corriente. Deje que todas las partes se sequen antes de guardarlas.

Llame a nuestro servicio al cliente si necesita cualquier reparación del artefacto al 1-877-646-5288.

ALMACENAMIENTO

1 Guarde la licuadora Ninja Ultima[MR] Dual Stage en posición vertical con la jarra sobre la base del motor, las cuchillas superiores dentro de la jarra y con la tapa colocada.

PARA REINICIAR EL TERMOSTATO DEL MOTOR

La licuadora Ninja Ultima[MR] Dual Stage tiene un sistema exclusivo de seguridad que evita daños al motor y al sistema de engranajes de la unidad en caso de sobrecargas. Si el artefacto se sobrecarga, el motor se detiene automáticamente y la luz de encendido parpadeará. Para reiniciar el artefacto, siga este procedimiento:

1 Desenchufe la unidad del tomacorriente.

2 Cuando use la cuchilla superior, remuévala cuidadosamente tomándola del vástago, verificando que no haya quedado comida atascando las cuchillas superiores o inferiores.

⚠ **CUIDADO:** ¡Las cuchillas son muy filosas, manéjelas con cuidado! **Sostenga siempre las cuchillas superiores por el vástago.**

3 Deje que el artefacto se enfríe durante 15 minutos.

4 Vuelva a colocar el recipiente sobre la base del motor, vuelva a insertar cuidadosamente la cuchilla superior (si es necesario) y vuelva a enchufar el artefacto en el tomacorriente.

NOTA: Verifique que las cuchillas superiores estén bien colocadas y que queden paradas dentro de la jarra. Si las cuchillas superiores no están colocadas correctamente, revise cuidadosamente la parte de abajo de la cuchilla superior para verificar que no haya comida interfiriendo con la misma.
Enjuáguela si es necesario. No use la unidad si las cuchillas superiores no están en posición vertical.

5 Siga usando el artefacto como antes, sin exceder su capacidad máxima.

Guía de diagnóstico de problemas

PROBLEMAS	POSIBLE CAUSA Y SOLUCIÓN
El motor no arranca o los accesorios no rotan.	Verifique que la jarra o la taza individual esté correctamente colocada sobre la base del motor. Verifique que la tapa esté colocada en la jarra en la posición correcta (flechas alineadas). El artefacto está desenchufado. Enchufe el artefacto, gire la perilla de velocidad variable a la velocidad deseada y presione la palanca Start hacia arriba para encenderlo. Verifique que el cable esté bien enchufado en el tomacorriente. Verifique su fusible o la llave general. La unidad se recalentó. La unidad se apagará y la luz de encendido parpadeará. Desenchúfela y espere unos 15 minutos antes de usarla nuevamente. La unidad se recalentó. Desenchúfela y espere unos 15 minutos antes de usarla nuevamente.
Los alimentos no se pican de forma pareja.	Está picando demasiada comida a la vez. Trate de procesar menos comida por vez.
Los alimentos se pican demasiado o salen muy aguados.	Los alimentos se procesaron de más. Use pulsos cortos para obtener mejores resultados.
Se acumula la comida en la tapa o en los costados del recipiente.	La mezcla es demasiado densa. Agregue más líquido.
No puede hacer nieve a partir de hielo sólido.	No use hielo que se haya dejado afuera o que haya comenzado a derretirse. Use hielo directamente del congelador. Use pulsos para obtener los mejores resultados.
La velocidad variable no funciona con mi taza individual.	La taza individual funciona en una sola velocidad sin importar el número seleccionado en la perilla. Presione la palanca "Start/Stop/ Pulse" hacia abajo a intervalos cortos hasta alcanzar la consistencia deseada.

Partes de repuesto

COMPRA DE PARTES DE REPUESTO

Para ordenar partes y accesorios adicionales, visite nuestro sitio Web: **www.ninjakitchen.com** o llame a servicio al cliente al **1-877-646-5288** o por correo electrónico a **customer-services@euro-pro.com**.

EURO-PRO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de dos (2) años a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

La responsabilidad de **EURO-PRO Operating LLC** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía limitada no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte. Esta garantía limitada no cubre daños o defectos causados o resultantes durante el transporte para su reparación o alteraciones del producto o cualquiera de sus partes, realizadas por una persona no autorizada por **EURO-PRO Operating LLC**.

Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y los accesorios, pagando el envío. Por asistencia con opciones del servicio de garantía o para soporte al cliente, llame a nuestro centro de atención al cliente y especialistas de productos al 1 (877) 646-5288 o visite nuestro sitio web en www.ninjakitchen.com.

Si el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, **EURO-PRO Operating LLC** lo reparará o remplazará sin cargo. Se requiere comprobante de compra y se aplica un cargo de $19,95 para cubrir el costo del envío de vuelta.*

Esta garantía limitada es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal, implícita y/o convencional. La responsabilidad de **EURO-PRO Operating LLC** de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. **Bajo ninguna circunstancia EURO-PRO Operating LLC** será responsable por daños incidentales o indirectos a cualquiera, de ninguna clase. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.

Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

***IMPORTANTE: Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema que tenga la unidad. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía limitada no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.**

Registro del producto

Visite **www.ninjakitchen.com** o llame al **1-877-646-5288** para registrar su nuevo producto Ninja® dentro de los diez (10) días siguientes a la compra. Se le preguntará el nombre de la tienda, la fecha de compra y el número de modelo, junto con su nombre y su dirección.

El registro nos permitirá contactarnos con usted en caso de existir alguna notificación de seguridad con respecto al producto. Al registrarlo, usted reconoce haber leído y comprendido las instrucciones de uso y advertencias incluidas en estas instrucciones.

Euro-Pro Operating LLC

US: Newton, MA 02459
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1-877-646-5288

www.ninjakitchen.com

Copyright © 2014 Euro-Pro Operating LLC /
Droit d'auteur © Euro-Pro Operating LLC, 2014.

Euro-Pro, Ninja, Sip & Seal, Ultima and Ninja Ultima are trademarks of Euro-Pro Operating LLC.
Euro-Pro, Ninja, Sip & Seal, Ultima et **Ninja Ultima** sont des marques de commerce d'Euro-Pro Operating LLC.
Euro-Pro, Ninja, Sip & Seal, Ultima y **Ninja Ultima** son marcas registradas de Euro-Pro Operating LLC.

Printed in China / Imprimé en Chine / Impreso en China

Illustrations may differ from actual product.
Les illustrations peuvent différer du produit réel.
El dibujo puede no ser igual al producto real.

BL830series.30.E-F-S.140204.1